

## Schmankerln

<b>Hirschragout</b> mit Knödel, Pfirsichkompott und Preiselbeeren <i>Deer's ragout with dumplings, Peach compote and cranberries</i>	€ 19,90
<b>Lammkotelette</b> mit grünen Bohnen und Kartoffeln (A,G,L) <i>Lamb's Cutlet with French Beans and Potatoes</i>	€ 19,90
<b>Kalbsmedaillons mit Steinpilz-Sauce und Reis</b> (G) <i>Veal medallions with porcini mushroom and Rice</i>	€ 18,90
<b>Spare Ribs</b> mit Bratkartoffeln, Zwiebelsenf und Cocktailsauce (G,M,C) <i>Spare Ribs with potatoes and cocktail sauce</i>	€ 17,90
<b>Jägerschnitzel</b> (Schinken-Champignon-Sauce) mit Bratkartoffeln (A,L) <i>Hunter's escalope (with mushrooms, onion, bacon) with fried potatoes</i>	€ 16,90
<b>Gebackene Schweinsleber mit gemischtem Salat</b> <i>Bread-crumbed pork Liver with mixed Salad</i>	€ 10,90
<b>Gebackene Hühnerleber mit Kartoffel-Mayonnaise Salat</b> (C,G) <i>Bread-crumbed Chicken Liver with salad of Mayonnaise</i>	€ 12,90

## Dessert

<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</b> (A,C,G) <i>Kaiserschmarrn (sugared pancake with raisins) with stewed plums</i>	€ 8,90
--	--------

## Wein des Monats

Wine of the month

*Rotwein / Red wien*

***Clos St. Thomas – Les Gourmets (2018)***

*Flasche*  
€ 34,00